

Vetarm en toch lekker romig



Kaasspecialist Zijerveld wilde een smaakvolle geitenkaas met slechts 30 procent vet in het assortiment. Met ambachtelijke technieken lukte dat niet. Wageningen UR Food & Biobased Research vond een nieuwe receptuur voor het kaasje.

Gezonder en net zo lekker. TEKST EN FOTOGRAFIE HANS WOLKERS



Geitenkaas light is gezonder dan de volvette variant, maar veel minder lekker. Zijerveld in Bodegraven had al een tijdje een dergelijke 30+-geitenkaas in het assortiment, maar was daar niet tevreden over. De zachte, romige structuur ontbrak en de textuur was harder en meer rubberachtig dan van de volvette variant. Verbetering bleek echter niet mogelijk met traditionele, ambachtelijke technieken. In opdracht van de kaasspecialist ging Miriam Quataert, projectleider productontwikkeling bij Food & Biobased Research, met haar team op zoek naar een nieuwe 30+-geitenkaas, zonder de nadelen van de traditionele variant.

SMEUÏGER MAKEN

Quataerts team testte met de technologen van Zijerveld diverse mogelijke veranderingen in de receptuur. Dat gebeurde bij Amalthea BV in Rijen, die de geitenkaas voor Zijerveld produceert. Het team onderzocht of gebruik van bepaalde vetten of een ander zuursel tot een beter eindproduct leidden. 'Gebruik van de juiste vetten kan

de kaas smaakvoller en smeuïger maken', legt Quataert uit. 'Maar ook zuursel heeft grote invloed op smaak en mondgevoel.' Enzymen uit kalvermaagextracten (stremsel) laten melkeiwitten samenklonteren tot een vaste massa. Samen met eiwitplitsende enzymen in zuursel beïnvloeden die de rijping van de kaas. Tijdens de rijping wordt de rubberige massa van samengeklonterde eiwitten zonder smaak omgezet in een smeuïg en smakelijk product. Na diverse testen met verschillende soorten vet en zuursel bleek het gebruik van een ander zuursel de beste 30+-kaas op te leveren. 'Dit zorgt ervoor dat er in de kaasmassa lange koolhydraten ontstaan', zegt Quataert. 'Die verzwakken het eiwitnetwerk dat de kaas bij elkaar houdt, wat leidt tot een open textuur.' Hierdoor kan de kaas meer water vasthouden, wat uiteindelijk zorgt voor een smeuïger eindproduct.

DE OMZET GROEIT

Opdrachtgever Zijerveld is enthousiast over de nieuwe geitenkaas. 'Ten opzichte van de bestaande minder vette kaas is de nieuwe variant echt substantieel lekkerder', zegt levensmiddelentechnoloog Philippe Coerten, manager operations bij Zijerveld. 'Bij blinde smaaktesten scoorde de nieuwe kaas overtuigend beter op smaak en romigheid.' De nieuwe kaas doet het goed bij de consument, mede dankzij actieve publiciteit. 'We zien een forse groei in de omzet; de verkoop stijgt met maar liefst 20 procent per jaar', vertelt Coerten enthousiast. 'Momenteel bedraagt de afzet van deze kaas ruim 70 ton op jaarbasis en de verkoop neemt nog steeds toe.' ■



'De verkoop stijgt met 20 procent per jaar'

www.wageningenur.nl/productontwikkeling-voeding